

PATAGON

Chef

MANUAL de uso, instalación y mantenimiento



Fuegos de alta gama

Patagon Chef **W45**





Contenido:

1.	INTRODUCCIÓN	05
2.	FICHA TÉCNICA	06
3.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	07
4.	INSTALACIÓN	07
5.	VENTILACIÓN ADICIONAL	09
6.	HORNALLAS CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD Y ENCENDIDO	10
7.	ENCENDIDO, REGULACIÓN Y APAGADO DE LOS QUEMADORES	10
8.	HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD Y TERMOSTATO	11
9.	ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA EN EL HORNO	11
10.	LIMPIEZA INICIAL	12
11.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	12
12.	TAMAÑO MÍNIMO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN	13
13.	REEMPLAZO DE LÁMPARA DE ILUMINACIÓN EN CÁMARA HORNO	13
14.	RESOLVIENDO FALLAS	14
15.	NOTAS	16
16.	GARANTÍA	17
17.	CONTROL SERVICIO TÉCNICO	18

Patagon Chef **W45**



IMPORTANTE: LA INSTALACIÓN DE ESTE ARTEFACTO DEBERÁ SER EFECTUADA POR INSTALADOR MATRICULADO Y DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES Y NORMAS MÍNIMAS PARA LA EJECUCIÓN DE INSTALACIONES DOMICILIARIAS DE GAS.

Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones, mediante personal calificado.

Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.



1. INTRODUCCIÓN

Patagon Chef es una línea de cocinas de cinco fuegos y horno, especialmente diseñada para el gourmet o el profesional de la cocina. De esmerado diseño y gran robustez estructural, se encuentra realizada en acero inoxidable de primera calidad, con terminación pulido mate y está montada sobre patas cilíndricas de acero inoxidable con regatones regulables, que permitirán ajustar su altura final y obtener una correcta nivelación de la unidad.

La tapa superior donde se alojan las hornallas, incorpora bandejas antiderrames individuales estampadas en una sola pieza, que alojan los quemadores de sección circular con tapa y rejillas de apoyo. Todo el conjunto está fabricado en acero inoxidable. La tapa se completa con un respaldo posterior longitudinal.

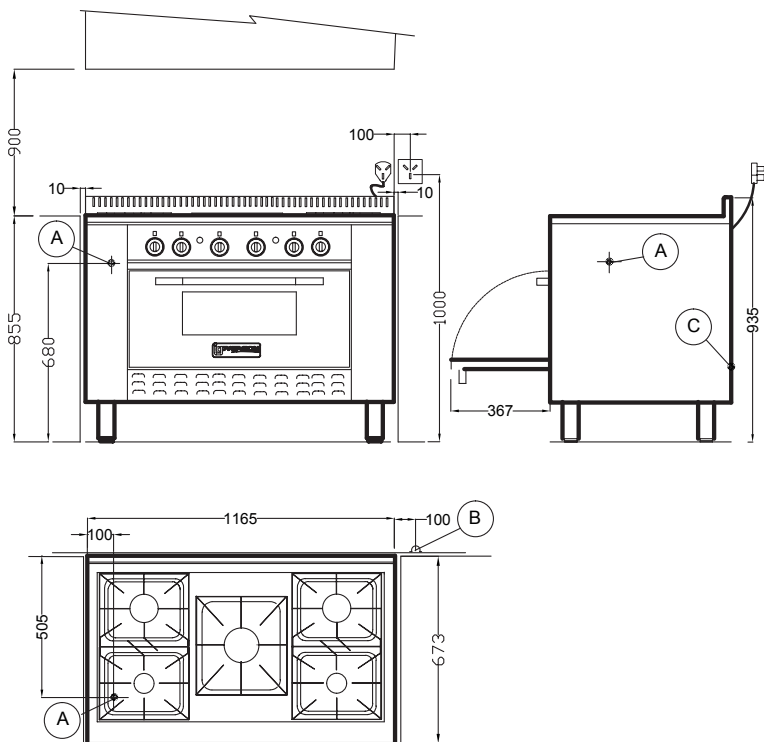
El horno está conformado por una cámara de cocción realizada en chapa de hierro con terminación enlozada, terminación que comparte con la contrapuerta y el piso; incorpora iluminación de dos luminarias, cuyo comando se acciona desde el frente de llaves, y guías y rejillas de apoyo fabricadas en acero inoxidable.

La puerta está provista de una manija de apertura y cierre de generosas dimensiones, y visor de vidrio doble, siendo el interior desmontable para facilitar la limpieza.

Los comandos de gas son válvulas con sistema de seguridad por termocupla, que corta el paso de gas ante la ausencia de llama y se encuentran ubicados sobre el frente del equipo parcialmente embutidos para su protección ante eventuales golpes.

Las llaves de cada una de las hornallas poseen tres puntos fijos (cerrado, máximo y mínimo) y la posibilidad de regulaciones intermedias. Todos los fuegos incorporan válvula de seguridad por termocupla y bujía cerámica de encendido eléctrico.

2. FICHA TÉCNICA



- (A) Entrada de gas en equipo D=3/4" BSP
h=680 mm.
Prever llave de paso en pared, próxima
al equipo y de fácil acceso
- (B) Toma eléctrico hembra en pared 220v+tierra
h=1000 mm.
Preveer interruptor termomagnético próximo
al equipo y de fácil acceso
- (C) Salida cable de alimentación del equipo por
trasero h=300mm.

Dimensiones exteriores:

Frente 1165 mm.
Profundidad 673 mm.
Altura 935 mm.

Características técnicas

Alimentación: gas natural
Presión de trabajo: 1.76 kpa (180 mmca)
Consumo total: 15950 Kcal/h

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quemadores	Cantidad	Diámetro inyector (mm)	Consumo (Kcal/h.)
Chico	2	1.10	1800
Mediano	2	1.25	2300
Grande	1	1.50	3200
Horno	1	1.80	4550

Rejillas	Cantidad	Medida en mm	Quemadores
Doble	2	340x560	Izquierdos (2) Derechos (2)
Simple	1	340x370	Central

4. INSTALACIÓN

- Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión deben realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor, debiéndose poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Condiciones mínimas necesarias:

4.1 Instalar en ambientes con ventilación permanente.

4.2 Instalar de acuerdo a las disposiciones y normas vigentes para las instalaciones domiciliarias de gas, con personal autorizado (matriculado).

4.3 Ubicar sobre un piso plano, sanitario, nivelado y apto para soportar su peso, por debajo de una campana de extracción con salida al exterior.

IMPORTANTE: No instalar en locales sin ventilación permanente.

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

4.4 Prever una llave de paso de gas, próxima al equipo y de fácil acceso.

4.5 Ubique el equipo en la posición definitiva. Para su carga o desplazamiento **no utilice para hacer fuerza la manija de la puerta del horno**. La misma no está diseñada para tal fin. Debe instalarse apoyada a la pared o tabique posterior (para su posterior fijación) haciendo coincidir su altura con el nivel de la mesada adyacente.

4.6 Realice el nivelado de la cocina utilizando para ello los regatones de las patas. Al finalizar, todas ellas deben apoyar completamente en el piso.

4.7 Fijar al tabique posterior, a través de los orificios ubicados en el panel posterior (C de Fig. 2) con los tornillos y tarugos provistos a tal fin con el equipo.

4.8 Realice la conexión a la red de gas (A de Fig. 3) a través de un tramo de cañería de $\text{Ø}3/4"$ BSP y conexión con una unión doble, respetando las normas y reglamentaciones vigentes referidas a las instalaciones de equipos de gas, utilizando personal habilitado.

4.9 En caso de utilizar una conexión flexible aprobada para gas natural, se debe roscar previamente el conector de $1/2$ BSP provisto.

Para acceder a la conexión de gas del equipo:

- Desmontar accesorios, rejillas de apoyo y quemadores. Quedarán a la vista los tornillos de fijación de la tapa de mesada (Fig. 4).



Fig. 2

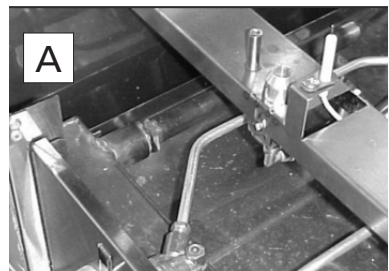


Fig. 3



Fig. 4

Nota: la termocupla, bujía e instalación de gas de cada uno de los quemadores quedará fija a la estructura del equipo.

- Retirar dichos tornillos para liberar la tapa.
- Levantar la tapa para acceder a la conexión.

4.10 Una vez terminada la instalación, abra la llave de paso de gas y realice una prueba de pérdidas de gas de la misma con una solución de agua jabonosa.

4.11 Vuelva a colocar y fijar la tapa con los tornillos anteriormente retirados y ubique los quemadores, respetando su posición original (solo tienen una posición posible) y por último las rejillas de apoyo de las hornallas.

4.12 Realice la conexión eléctrica a un toma domiciliario de tres patas planas, previsto en la ficha técnica y apta para el consumo de la unidad.

4.13 Cualquier estante superior o campana extractora debe colocarse a una altura de 90 cm.

4.14 La distancia a las paredes laterales adyacentes deberá ser mínimamente de 1 cm, al solo efecto de posibilitar el desplazamiento de la cocina si los muebles son fijos.

4.15 Su cocina está calibrada en fábrica para GAS NATURAL, no la convierta para GAS ENVASADO.

4.16 Verifique que la cocina tenga una llave de paso de gas y un tomacorriente con descarga a tierra.

NOTA IMPORTANTE:

Para su seguridad, haga revisar previamente la instalación eléctrica por un electricista matriculado. Debe verificar:

1. La existencia de una efectiva conexión a tierra (ver figura).
2. La tensión de alimentación debe ser entre 196 y 240V.
3. El cable de alimentación deberá ser ubicado de manera tal que no tenga contacto con superficies calientes, con el objetivo de no dañar su aislación.

5. VENTILACIÓN ADICIONAL

La descarga adicional de los productos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato.

6. HORNALLAS CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD Y ENCENDIDO

Cada quemador de hornalla es de sección circular (disponible en tres diámetros). Están contruidos en acero inoxidable (excepto la tapa) y provistos de válvula de seguridad (termocupla) y bujía cerámica para su encendido (eléctrico).

7. ENCENDIDO, REGULACIÓN Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

7.1 Verifique que la llave de paso de gas de la instalación se encuentre abierta o ábrala de ser necesario.

7.2 Seleccione el quemador que desea encender e identifique su comando.

Nota: el identificador de posición de la hornalla es además referencia para la posición de la perilla, la cual tiene las indicaciones (cerrado, máximo, mínimo).

7.3 Presione y gire la perilla del quemador elegido (Fig. 5) en sentido antihorario, desde la posición cerrado (●) hasta la posición máximo (●), intensificar la presión hasta habilitar el paso de gas del mismo.



Fig. 5

7.4 Manteniendo la presión, pulse el botón de encendido (Fig. 6) para generar el encendido.

7.5 Verifique el encendido del quemador, mientras continúa con la presión sobre la perilla.

7.6 Transcurridos 20 segundos, cese con la presión y el quemador deberá permanecer encendido.

7.7 De apagarse, esperar dos minutos para la disipación del gas acumulado y repita la operación desde el inicio.

7.8 Gire la perilla entre "máximo" (●) y "mínimo" (●) hasta obtener la llama deseada.



Fig. 6

7.9 Para su apagado gire la perilla (en sentido horario) hasta la posición cerrado (●).

7.10 Cierre la llave de paso de gas, si el equipo no va a ser utilizado por un periodo prolongado.

Nota: En el caso de encendido parcial del quemador, verifique que la tapa esté correctamente ubicada sobre el cuerpo (Fig. 6) y que no existan obstrucciones en los orificios del mismo (tapados).

8. HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD Y TERMOSTATO

Cada horno está provisto de un quemador central realizado en fundición de hierro, válvula termostática para el control de la temperatura (termostato) y válvula de seguridad que se activa ante la falta de suministro de gas.



Fig. 7



Fig. 8

9. ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA EN EL HORNO

9.1 Verifique que la llave de paso de gas se encuentre abierta o ábrala de ser necesario.

9.2 Abra la puerta del horno y verifique que no se encuentren elementos ajenos a la cocción en su interior (Fig. 7).

9.3 Identifique el comando (Fig. 8).



9.4 Presione y gire la perilla del comando del horno, en sentido antihorario, desde la posición cerrado (●) hasta la posición (★) para el encendido del quemador.

9.5 Manteniendo la presión, presione el pulsador de encendido ubicado junto a la perilla.

9.6 Verifique el encendido del quemador, mientras continúa con la presión.

9.7 Transcurridos 30/40 segundos, cese con la presión y el quemador deberá permanecer encendido. De apagarse, esperar un minuto para la disipación del gas acumulado y repita la operación desde el inicio.

9.8 Lleve la perilla hasta el valor de temperatura deseado.

10. LIMPIEZA INICIAL

Una vez instalada, retire la totalidad de las protecciones plásticas autoadhesivas con las que vienen protegidas las superficies de acero inoxidable.

No utilice agua en forma directa para la limpieza sino un paño humedecido en detergente suave y enjuague con el mismo paño, pero ahora sólo humedecido en agua caliente. Seque las superficies comprometidas en la limpieza.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Programe la limpieza diaria del equipo, para ello, no utilice agua en forma directa sino un paño húmedo embebido en un detergente suave, enjuague con el mismo paño, pero ahora sólo humedecido con sólo agua caliente. Seque la totalidad de las superficies.

Nota importante: La utilización de agua a presión o en grandes cantidades acelera los procesos de oxidación de las partes no construidas en acero inoxidable (Ej. bisagras de puerta de horno). Su reemplazo por este motivo no será considerado dentro de los términos de la garantía del equipo.

Retire y desmonte todos aquellos elementos que puedan ser limpiados por separado (bandejas, rejillas de apoyo, quemadores de hornallas, etc.).

12. TAMAÑO MINIMO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN

Dimensiones del quemador	Diámetro del recipiente
Chico	90 mm.
Mediano	120 mm.
Grande	160 mm.

13. REEMPLAZO DE LÁMPARA DE ILUMINACIÓN EN CÁMARA HORNO

13.1 Desconecte la alimentación eléctrica.

13.2 Abra la puerta del horno.

13.3 Gire hacia la izquierda la protección de vidrio (a rosca) hasta separarla del cuerpo porta lámpara.

13.4 Reemplace la lámpara por otra de idénticas características.

13.5 Dé alimentación eléctrica al equipo.

13.6 Accione el interruptor de iluminación para su prueba.

13.7 Vuelva a colocar la protección de vidrio, girando la misma.

13.8 Cierre la puerta.



Fig. 9

14. RESOLVIENDO FALLAS

Ante una falla o problema de funcionamiento, compare el problema con el resumen expuesto a continuación, antes de solicitar asistencia técnica.

Falla o problema	Probable causa	Solución aconsejada
HORNALLAS		
No encienden los quemadores.	Falta de suministro de gas.	Abra la llave de paso de gas.
Quemador de hornalla se apaga o no queda encendido.	Tapa de quemador mal ubicada.	Ubique correctamente la tapa del quemador.
	Quemador incorrectamente ubicado.	Ubique correctamente el quemador.
	Mala regulación de aire.	Regule la entrada de aire.
	Termocupla o válvula de seguridad defectuosa.	Solicite asistencia técnica a personal calificado.
	Inyector de gas parcialmente obstruido.	Realice la limpieza del inyector de gas.
	Falta de presión o caudal de gas.	Verifique la presión de alimentación y que la cañería no esté obstruida. Consulte un gasista matriculado.
Quemador se apaga en mínimo.	Incorrecta regulación de la entrada de aire. Mínimo mal regulado.	Realice la regulación del mínimo del quemador desde la válvula de gas.
La llama se separa del quemador.	Exceso de presión de gas en la línea de alimentación. Se debe instalar una válvula reguladora de presión.	Se debe instalar una válvula reguladora de presión.
Llama del quemador es chica (en posición máximo).	Inyector de gas obstruido.	Limpie el inyector de gas.
	Falta de caudal de gas.	Alimentación de gas insuficiente. Consulte un gasista matriculado.
	Orificios de quemador tapados parcialmente (por derrames).	Desmonte el quemador y limpie los orificios uno por uno.
La llama es amarilla.	Falta de aire en la combustión del quemador.	Limpie el pico de gas y regule la entrada de aire al quemador.
La llama del quemador es rojiza.	Exceso de aire en la combustión del quemador.	Limpie el pico de gas y regule la entrada de aire al quemador.
El accionamiento del robinete se ha endurecido.	Falta de lubricación (interna) del robinete.	Desarme el robinete y lubríquelo adecuadamente hasta que su accionamiento sea suave y preciso.

Falla o problema	Probable causa	Solución aconsejada
PARA EL ENCENDIDO ELÉCTRICO		
No se produce el arco voltaico para el encendido entre el quemador y la bujía cerámica.	La bujía está rota.	Reemplace la bujía dañada.
	Falso contacto en conexiones del cable.	Revise las conexiones al chispero y la bujía, repare de ser necesario.
	Transformador no funciona.	Revise su funcionamiento y
	Pulsador defectuoso.	reemplácelo de ser necesario.
PARA EL HORNO		
Quemador se apaga.	La termocupla está mal ubicada, no es "bañada" por la llama.	Controlar que su extremo sea alcanzado por la llama.
	La conexión de la termocupla no está ajustada .	Ajuste la conexión entre la termocupla y el termostato.
	Termocupla o válvula de seguridad defectuosa.	Reemplazar la termocupla o la válvula de seguridad dañados.
No controla temperatura.	Termostato defectuoso.	Se debe reemplazar el termostato, consultar con Dto. Servicio Técnico.
El quemador se apaga en funcionamiento.	Salida de gases quemados obstruida.	Revise la salida de gases quemados.
	Falta de caudal de gas.	Controle presión de alimentación y la cañería por posible obstrucción.
El quemador se apaga en mínimo.	Falta de regulación del caudal de gas en el robinete.	Regule el mínimo del quemador.
La puerta no cierra completamente.	Bisagras deterioradas por oxidación producida por la presencia de agua en las mismas.	Lubrique las bisagras, después de limpiar el óxido. Si la solución no es satisfactoria, reemplace ambas previendo que para la limpieza de la puerta del horno no es necesaria la utilización de agua directa o líquidos en grandes cantidades.
El quemador no queda encendido (se apaga al dejar de presionar la perilla).	Falta de suministro de gas.	Abra la llave de paso de gas.
	Bulbo de la termocupla fuera de posición o ajuste defectuoso de la termocupla.	Verifique que la llama del quemador (que trabaja como piloto) "bañe" el extremo del bulbo de la termocupla y que el correcto ajuste de la misma con el robinete. Repita la operación de encendido.
	Termocupla y/o bobina (válvula de seguridad) dañada.	Verificado el punto anterior y de continuar la falla, reemplace primero la termocupla y de ser necesario la bobina (válvula de seguridad) del robinete.
	La perilla, al ser presionada, hace tope en el frente no permitiendo que llegue hasta el final del recorrido, de manera tal que no acciona la válvula de seguridad.	Corrija la posición del robinete o del frente o suplemente la perilla para evitar que haga tope en el frente de llaves.
La puerta de horno queda trabada, no se puede mover.	Bisagras y sus resortes con un proceso importante de oxidación o deformación.	Lubrique los resortes y movimientos de ambas bisagras, reemplácelas de ser necesario.

Pág. 16

16. GARANTÍA



Ingeniería Gastronómica S.A. garantiza al usuario que presente este Certificado de Garantía, junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de la Cocina PATAGON CHEF, cuyos datos son:

Modelo: _____

N° de Serie: _____

1. En caso de verificarse problemas de funcionamiento la presente Garantía obliga, por término de 12 (doce) meses contados a partir de la fecha de compra por el usuario tenedor, a:

a) Prestar sin cargo y en el domicilio del usuario el servicio técnico que por inconvenientes de funcionamiento pudiera requerir la cocina.

b) Reemplazar o reparar a nuestra opción, sin cargo, el (los) componente (s) de esta cocina que a nuestro criterio aparezca (n) como defectuoso (s).

2. Daremos cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo no mayor a 10 días. Si el equipo tuviera que ser reparado en nuestros talleres, el plazo se contará a partir de la fecha de entrada en ellos.

3. Serán a cargo de Ingeniería Gastronómica S.A. los gastos de flete y seguro que deban realizarse para la ejecución de la presente garantía.

4. Transcurrido el mencionado período de 12 (doce) meses, las prestaciones indicadas en a) y b) se prestarán con cargo al usuario, según las listas de precios vigentes y disponibilidad de stock.

5. Las únicas personas autorizadas para contraer en nuestro nombre las obligaciones aquí consignadas son los Agentes de Service autorizados por la empresa.

6. La presente Garantía no ampara defectos originados por:

a) El transporte en cualquiera de sus formas.

b) Conexión del equipo a redes eléctricas con voltajes diferentes a los indicados como normales, líneas de gas, agua o vapor que no sean las especificadas, etc.

c) Uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.

d) Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

7. La presente Garantía dejará de tener validez cuando:

a) Hubiesen sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados o con repuestos no originales.

b) Se hubiesen dañado, alterado o retirado de la unidad, las identificaciones que ésta posee.

c) Se la destine para uso comercial.

d) Cuando presente enmiendas o falsedad de algún dato.

8. Queda expresamente aclarado que el técnico o concesionario no tiene por función reparar deficiencias de la instalación, como así tampoco efectuar la colocación de la unidad.

9. Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento correcto de la unidad se encuentran detalladas en el Manual de Instrucciones que se entrega junto con el producto.

10. Para validar la Garantía, el producto debe estar acompañado de la factura de compra.

11. Cualquier cuestión judicial será dirimida ante los Tribunales Nacionales ordinarios de la Capital Federal.

Sello casa vendedora _____

Dirección del comercio _____

N° de Factura _____

Lugar y Fecha de compra _____

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

0-800-5554472

servicio.tecnico@patagonchef.com

info@patagonchef.com

Pág. 18

Fabricado por INGENIERIA GASTRONOMICA SA
Calle 93 Nro.729 San Martin Pcia Bs As 4754-5000



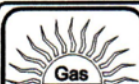
Tensión 220V 25W
50 Hz 0.1A Clase I

Matricula aprob. IGA

01	0856	01	001
----	------	----	-----

S/Norma NAG 312- 2010
Matric.aprob. Elec. E 0856-1

S/Norma IRAM 60335-1
INDUSTRIA ARGENTINA



MODELO APROBADO
INSTITUTO DEL GAS
ARGENTINO S.A.

Marca : PATAGON CHEF Modelo : W45 Categ.: I2H
Consumo quemador grande: 3.72 Kw (3200 Kcal/h)
Consumo quem. Mediano:(2de) 2.67 Kw (2300 Kcal/h)
Consumo quem. chico : (2 de) 2.09 Kw (1800 Kcal/h)
Consumo quemador horno: 5.29 Kw (4550 Kcal/h)
GAS: NATURAL PRESION 1.76 kPa (180 mmca)
Año Fabricación: Serie N°

IMPORTANTE

NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

Modelo: W 45

Serie N°

Año de fabricación:

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

0-800-5554472

servicio.tecnico@patagonchef.com

info@patagonchef.com



Tel/fax (011) 4754-5000
0-800-5554472
www.patagonchef.com